



Hygienekonzept Hotel Kristall – Stand 10.10.2020

Die Gesundheit, sowie das Wohlergehen unserer Gäste und Mitarbeiter hat für uns höchste Priorität, daher verpflichten wir uns zur Einhaltung strenger Hygiene- und Sicherheitsregeln im gesamten Hotel. Wir halten uns strikt an behördliche Auflagen und folgen den Empfehlungen des Robert-Koch-Instituts.

Um Ihren Besuch so sicher und angenehm wie möglich zu gestalten, informieren wir Sie im Folgenden über die aktuellen Gegebenheiten vor Ort und die geltenden Verhaltensmaßnahmen.

Wir bitten Sie, im Sinne aller Gäste und unserer Mitarbeiter, um Achtsamkeit und danken Ihnen schon vorab für die Umsetzung dieser Maßnahmen während Ihres Hotelaufenthaltes.

Der Freistaat Sachsen setzt mit seiner aktuellen Corona- Verordnung auf Eigenverantwortung bei den Unternehmen sowie den Gästen. Aus diesem Grund sind aktuell im Vergleich zu anderen Bundesländern, die Themen Maskenpflicht für Gäste oder eine Registrierung beim Restaurantbesuch nicht vorgeschrieben.

Bitte informieren Sie sich selbstständig über die Einreisebeschränkungen aus Risikogebieten.

Maßnahmen:

Am Eingang

- Desinfektionsspender im Durchgang zum Fahrstuhl vorhanden
- Automatische Türen oder Eingangstüren bei Stoßzeiten werden geöffnet
- Verhaltenshinweisen sind im Eingangsbereich angebracht
- Zutritt/Eintritt steuern. „Wait to be seated“ im Restaurant –Plätze werden zugewiesen
- Keine Entgegennahme der Garderobe

Im Restaurant

- Gäste so platzieren, dass ein Mindestabstand von 1,50 m zwischen Personen nach §2(2) der SächsCoronaSchVO eingehalten wird, dabei auch „Schneisen“ für das Servicepersonal beachten
- Tischgrößen verkleinern
- Trockene Luft vermeiden, häufig lüften
- Wo möglich Tellergerichte anstatt Plattenservice und Beilagenschalen, kein Vorlegen von Beilagen am Tisch
- Kleineres, regionales und wechselndes Angebot anstatt einer riesigen Speisekarte
- Gläser und Tassen nie am Trinkbereich, sondern möglichst weit unten anfassen
- Nach dem Abtragen von Tellern und Gläsern möglichst die Hände waschen, bevor wieder sauberes Geschirr angefasst wird
- Verzicht auf Salz- und Pfefferstreuer auf den Tischen
- Speisekarten desinfizieren
- Besteck und Gläser mit Servierhandschuhen eindecken
- Papier- statt Stoffservietten anbieten, die mit Servierhandschuhen gefaltet werden
- Verzicht auf Tischwäsche oder häufigeres Wechseln und Reinigen
- Tragen von Mund- und Nasenschutz für ThekenmitarbeiterInnen und auch für Service-Personal
- Gegebenenfalls dem Gast Reinigungstücher oder Handdesinfektion bei Begrüßung reichen
- Kassenoberfläche und EC-Geräte regelmäßig und vor allem bei Schichtwechsel desinfizieren.
- Mögliche Beschränkung der Aufenthaltsdauer zur Verringerung des Infektionsrisikos (17-21 Uhr)

Beim Frühstück

- Bei der Selbstbedienung am Buffet wird Besteck einzeln über das Servicepersonal Ausgereicht
- Für die Entnahme von Speisen in Selbstbedienung werden Entnahmezangen oder vergleichbare Hilfsmittel verwendet, welche regelmäßig gereinigt und desinfiziert werden
- Die Einhaltung der Hygieneregeln am Buffet wird durch Servicepersonal beaufsichtigt
- Die Bildung von Warteschlangen wird vermieden





Toiletten

- Keine wiederverwendbaren Handtücher, sondern Handtuchspender
- Verkürzung der Reinigungszyklen
- Häufigeres Desinfizieren von Türklinken und Armaturen in den Gästetoiletten
- Händedesinfektionsmittel, Flüssigseife zur Verfügung zu stellen
- Anbringen von Piktogrammen zum 1,50 m Abstand an Pissoir

Stadtstrand

- Weitläufigeres Aufstellen der Terrassenmöbel, um mehr Abstand zwischen den Tischen zu haben
- Keine Besteckkörbe, an denen sich die Gäste bedienen
- Keine Selbstbedienung
- Einhaltung Mindestabstand von Personen analog Restaurant von 1,50 m

In der Küche

- Arbeitsmaterialien häufiger heiß waschen
- Tägliche Dokumentation der Symptombefreiheit von Küchenmitarbeiterinnen bei Dienstantritt durch deren Unterschrift
- Tägliches Wechseln von Arbeitskleidung, regelmäßiges Händewaschen
- Häufigeres Wechseln von Reinigungstüchern und häufigeres Waschen von Arbeitskleidung

An der Rezeption

- Eingangs- und Zwischentüren wenn möglich offen stehen lassen (bessere Durchlüftung und Kontaktvermeidung beim Öffnen)
- Check-in-Prozess mit Abstand auch zwischen Gast und Rezeptionist gestalten
- mit Hilfe von Plexiglaswand das Infektionsrisiko verringern
- Abstandspiktogramm anbringen
- Zimmerkarten beim Neukodieren und Annehmen desinfizieren
- Keinen Obstkorb, Bonbons mehr anbieten, an dem sich der Gast selbst bedienen kann

Auf der Etage

- Häufiger Türklingen, Lichtschalter und Handläufe an Treppen desinfizieren
- Häufigeres Lüften der Zimmer, insbesondere nach bei Gästewechsel und nach der Reinigung
- Keine Besprechungen in engen Räumen
- Saubere und schmutzige Wäsche konsequent voneinander trennen
- Reinigungslappen und -Tücher nach jedem Zimmer gründlich waschen oder austauschen/ Waschen bei 95 Grad!
- Bei Gastkontakt Mund- und Nasenschutz oder Gesichtsschutz tragen, sofern Mindestabstand nicht gewährleistet werden kann

Im Personenaufzug

- Die Tasten im Aufzug sollten in regelmäßigen Abständen desinfiziert werden

Persönlicher Umgang mit dem Gast

- Kein Körperkontakt, kein Händeschütteln, kein Schulterklopfen im Vorbeigehen
- Kommuniziert wird mit einem Abstand von mind. 1,5 Meter
- Verhaltensregeln kommunizieren durch Aushang am Eingang
- In Armbeuge husten/ niesen
- Häufiges gründliches Händewaschen

Kommunikation und Umgang mit Mitarbeiterinnen und Gästen

- Die Mitarbeiter werden zu den vorgenannten Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln unterwiesen. Dies wird aktenkundig dokumentiert
- Beim ersten Anzeichen einer Infektion melden
- Waschgelegenheiten mit Flüssigseife und Desinfektionsmittel zur Verfügung stellen
- Maßnahmen und Verhaltensregeln schriftlich fixieren und im Küchen- oder Thekenbereich für die Mitarbeiter gut sichtbar aushängen